



INAJ0109 PESCADERIA Y ELABORACIÓN PRODUCTOS DE PESCA Y ACUICULTURA

INAJ0109 PESCADERIA Y ELABORACIÓN PRODUCTOS DE PESCA Y ACUICULTURA

Duración: 540 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licenciados/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadores/as sociales etc...

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

- Por el aula virtual, si su curso es on line
- Por e-mail
- Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

MÓDULOS

Recepción, almacenaje y expedición de productos de la pesca Acondicionamiento y tecnología de pescados
Tecnología de pescados. Acondicionamiento y tecnología de pescados Preparación y venta de pescados
Elaboración de conservas y salazones de pescado Elaboración de conservas de pescado y mariscos
Elaboración de semiconservas, salazones, secados, ahumados y escabeches Elaboración de congelados y
cocinados de pescado Elaboración de congelados de pescado y envasado Elaboración de congelados y
cocinados de pescado RECEPCIÓN, ALMACENAJE Y EXPEDICIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA **Código:**
MF0315_2 **OBJETIVOS DEL CURSO** Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la
expedición de piezas y preparados de pescado y marisco. **ÍNDICE**

1 Recepción de pescados y mariscos

- 1.1 Operaciones y comprobaciones en recepción y en expedición
- 1.2 Recepción del pescado
- 1.3 Operaciones auxiliares
- 1.4 Actividades: recepción de pescados y mariscos

2 Almacenamiento de pescados y mariscos

- 2.1 Almacenamiento de pescados y mariscos
- 2.2 Actividades: almacenamiento de pescados y mariscos

3 Control de almacén de pescados y mariscos

- 3.1 Documentación interna
- 3.2 Registros de entradas y salidas
- 3.3 Control de existencias
- 3.4 Inventarios
- 3.5 Trazabilidad
- 3.6 Aplicaciones al control de almacén
- 3.7 Actividades: control de almacén de pescados y mariscos

4 Expedición de elaborados de pescado

- 4.1 Operaciones y comprobaciones generales en expedición

- 4.2 Establecer las órdenes de picking para pedidos
- 4.3 Consolidar el pedido y realizar su identificación y packing
- 4.4 Realizar un registro de expedición
- 4.5 Rutas de transporte
- 4.6 Medidas higiénico sanitarias en el transporte de los productos
- 4.7 Actividades: expedición de elaborados de pescado
- 4.8 Cuestionario: cuestionario de evaluación

ACONDICIONAMIENTO Y TECNOLOGÍA DE PESCADOS **Código:** MF0316_2 **OBJETIVOS DEL CURSO**
Acondicionar el pescado o el marisco para su comercialización o para su uso industrial, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria. **ÍNDICE**

Tecnología de pescados.

1 Materia prima de pescado y marisco

- 1.1 Materia prima de pescado y marisco
- 1.2 Actividades: materia prima de pescado y marisco

2 Materias primas auxiliares

- 2.1 Materia prima de pescado y marisco
- 2.2 Materias primas auxiliares el agua
- 2.3 Actividades: materias primas auxiliares

3 Condiciones técnico-sanitarias de salas, maquinaria y utillaje

- 3.1 Introducción
- 3.2 Almacenamiento de productos y materiales de limpieza
- 3.3 Actividades: condiciones técnico-sanitarias de salas, maquinaria y utillaje

4 Alteraciones de los productos de la pesca

- 4.1 Factores que contribuyen al crecimiento bacteriano
- 4.2 Actividades: alteraciones de los productos de la pesca

5 Buenas prácticas de manipulación de pescados y mariscos

- 5.1 Normativa general de manipulación de alimentos
- 5.2 Alteración y contaminación de alimentos
- 5.3 Actividades: buenas prácticas de manipulación de pescados y mariscos

6 Incidencia ambiental de la industria de la pesca

- 6.1 Legislación ambiental en la industria de la pesca
- 6.2 Actividades: incidencia ambiental de la industria de la pesca
- 6.3 Cuestionario: cuestionario de evaluación

Acondicionamiento y tecnología de pescados

1 Equipos de preparación e incorporación

- 1.1 Maquinaria y equipos específicos
- 1.2 Maquinaria y equipos específicos 2
- 1.3 Mantenimiento de primer nivel
- 1.4 Actividades: equipos de preparación e incorporación

2 Operaciones básicas de preparación de pescados

- 2.1 Criterios de selección de pescados y mariscos
- 2.2 Distintos cortes en función de su cocinado
- 2.3 Actividades: operaciones básicas de preparación de pescados

3 Operaciones básicas de elaboración de preparados frescos

- 3.1 Técnicas de preparación de pescados
- 3.2 Preparación de pates
- 3.3 Técnicas de elaboración de salsas
- 3.4 Guarniciones de pescado

4 Seguridad en la industria transformadora de pescados

- 4.1 Factores y situaciones de riesgo y normativa
- 4.2 Evaluación de riesgos profesionales
- 4.3 Condiciones de trabajo y salud
- 4.4 Medidas preventivas. intoxicación
- 4.5 Normativa aplicable al sector
- 4.6 Actividades: seguridad en la industria transformadora de pescados
- 4.7 Cuestionario: cuestionario de evaluación
- 4.8 Cuestionario: cuestionario de evaluación

PREPARACIÓN Y VENTA DE PESCADOS **Código:** MF0317_2 **OBJETIVOS DEL CURSO** Preparar y expender pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca, manteniendo las condiciones requeridas de calidad y seguridad alimentaria. **ÍNDICE**

1 Identificación y clasificación del pescado en pescadería

- 1.1 El pescado y productos derivados
- 1.2 Clasificación básica de los productos de la pesca
- 1.3 Sistemas de conservación del pescado
- 1.4 Actividades: identificación y clasificación del pescado en pescadería

2 Equipos y útiles de la pescadería

- 2.1 Herramientas y cuchillos profesionales de pescadería
- 2.2 Actividades: equipos y útiles de la pescadería

3 Materias primas en la pescadería

- 3.1 Función y efecto de los productos
- 3.2 El agua - características y cualidades
- 3.3 Ingredientes diversos
- 3.4 Reglamento técnico-sanitaria del pescado
- 3.5 Operaciones de preparación de productos frescos de la pesca
- 3.6 Actividades: materias primas en la pescadería

4 Preparación de elaborados en pescaderías

- 4.1 Descongelación, método y efectos
- 4.2 Elaboración de congelados de productos frescos
- 4.3 Descongelación, métodos y efectos
- 4.4 Aplicación del surimi. productos derivados
- 4.5 Elaboración de precocinados y cocinados
- 4.6 Actividades: preparación de elaborados en pescaderías

5 Acondicionamiento y comercialización

- 5.1 Normativa sobre envasado de pescados y mariscos
- 5.2 Envases, envolturas, etiquetas y rótulos
- 5.3 Preparación de expositores, mostradores y vitrinas
- 5.4 Actividades: acondicionamiento y comercialización
- 5.5 Cuestionario: cuestionario módulo 3

ELABORACIÓN DE CONSERVAS Y SALAZONES DE PESCADO **Código:** MF0318_2 **OBJETIVOS DEL CURSO** Elaborar conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria. **ÍNDICE**

Elaboración de conservas de pescado y mariscos

1 El sector conservero

- 1.1 Historia y desarrollo
- 1.2 El proceso
- 1.3 Beneficios de las conservas
- 1.4 Actividades: el sector conservero

2 Equipos para tratamientos de conservación

- 2.1 Esterilizadores. funcionamiento
- 2.2 Procedimientos de pasteurización y apertización
- 2.3 Actividades: equipos para tratamientos de conservación

3 Tratamientos térmicos en los productos de la pesca

- 3.1 Fundamentos físicos de esterilización
- 3.2 Tipos de esterilización
- 3.3 Equipos para tratamiento térmico de las conservas
- 3.4 Actividades: tratamientos térmicos en los productos de la pesca

4 Manipulación de envases y materiales de envase

- 4.1 El envase
- 4.2 El embalaje
- 4.3 Etiquetas
- 4.4 Actividades: manipulación de envases y materiales de envase

5 Seguridad alimentaria e higiene en la industria

- 5.1 Higiene personal, manipulación de alimentos
- 5.2 Limpieza y mantenimientos de equipos
- 5.3 Condiciones medioambientales
- 5.4 Actividades: seguridad alimentaria e higiene en la industria
- 5.5 Cuestionario: cuestionario de evaluación

Elaboración de semiconservas, salazones, secados, ahumados y escabeches

1 Procesado de las semiconservas

- 1.1 Concepto de semiconservas
- 1.2 Descripción del sector
- 1.3 Equipos para la elaboración de semiconservas

2 Procesado del salazonado

- 2.1 Definición. tipos
- 2.2 Proceso de elaboración
- 2.3 Maduración del pescado
- 2.4 Factores que intervienen en la salazón
- 2.5 Tipos de productos de la pesca obtenidos por salazón
- 2.6 Actividades: procesado del salazonado

3 Procesado del anchoado

- 3.1 Semiconservas en salazón, anchoado
- 3.2 Controles
- 3.3 Actividades: procesado del anchoado

4 Procesado del escabechado

- 4.1 Escabeche
- 4.2 Salado y fermentación
- 4.3 Temperatura, humedad y otros factores de control

- 4.4 Escabeches fríos, cocidos y fritos
- 4.5 El vinagre como conservante
- 4.6 Actividades: procesado del escabechado

5 Procedimiento de secado

- 5.1 Secado
- 5.2 Contenido en agua
- 5.3 Deshidratación. tipos de deshidratación
- 5.4 Secado por aire, por contacto o refrigeración
- 5.5 Liofilización
- 5.6 Actividades: procedimiento de secado

6 Procesado de los ahumados

- 6.1 Composición del humo
- 6.2 Técnicas de ahumado
- 6.3 Equipos de ahumado
- 6.4 Actividades: procesado de los ahumados
- 6.5 Cuestionario: cuestionario de evaluación
- 6.6 Cuestionario: cuestionario de evaluación

ELABORACIÓN DE CONGELADOS Y COCINADOS DE PESCADO **Código:** MF0319_2 **OBJETIVOS DEL CURSO** Elaborar masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, garantizando la calidad e higiene de los productos. **ÍNDICE**
Elaboración de congelados de pescado y envasado

1 Materiales de envase y embalaje

- 1.1 El envase
- 1.2 Etiquetas
- 1.3 Actividades: materiales de envase y embalaje

2 Congelación y refrigeración del pescado

- 2.1 Tratamientos de congelación por frío
- 2.2 Descongelación del pescado y mariscos
- 2.3 Cámaras frigoríficas y con atmósfera controlada
- 2.4 Claves para un buen funcionamiento
- 2.5 La producción de frío
- 2.6 Congelación criogénica
- 2.7 Hidrocooling
- 2.8 Actividades: congelación y refrigeración del pescado

3 Envasado en la industria de congelados de pescado

- 3.1 Manipulación y preparación de envases
- 3.2 Procedimiento de llenado
- 3.3 Sistema de cerrado
- 3.4 Comprobaciones durante el proceso y al producto final
- 3.5 Maquinaria de envasado
- 3.6 Etiquetado
- 3.7 Actividades: envasado en la industria de congelados de pescado

4 Operaciones de embalajes en la industria de congelados

- 4.1 Técnicas de composición de paquetes
- 4.2 Equipos de embalaje
- 4.3 Técnicas de rotulado
- 4.4 Autocontrol de calidad en envasado y embalaje
- 4.5 Actividades: operaciones de embalajes en la industria de congelados

5 Aplicación de sistemas de autocontrol

- 5.1 Appcc - puntos críticos
- 5.2 Sistema de autocontrol appcc
- 5.3 Trazabilidad y seguridad alimentaria
- 5.4 Principales normas voluntarias en el sector alimentario
- 5.5 Actividades: aplicación de sistemas de autocontrol

6 Toma de muestras

- 6.1 Técnicas de muestreo
- 6.2 Concepto, características y composición de una muestra
- 6.3 Métodos manuales y automáticos
- 6.4 Instrumental para el muestreo
- 6.5 Sistema de identificación, registro y traslado de muestras
- 6.6 Procedimientos de toma de muestreo
- 6.7 Actividades: toma de muestras

7 Análisis de materias primas y productos

- 7.1 Fundamentos físicos-químicos
- 7.2 Métodos de análisis
- 7.3 Determinaciones químicas básicas e inmediatas
- 7.4 Test para la apreciación de caracteres organolépticos
- 7.5 Cata de productos elaborados de pescado
- 7.6 Actividades: análisis de materias primas y productos
- 7.7 Cuestionario: cuestionario de evaluación

Elaboración de congelados y cocinados de pescado

1 Masas y concentrados proteicos del pescado

- 1.1 Surimi. técnicas de fabricación
- 1.2 Tratamiento del pescado crudo
- 1.3 Aditivos crioprotectores y emulsionantes
- 1.4 Amasado, mezclado y emulsionado de productos de la pesca
- 1.5 Control de calidad del surimi congelado
- 1.6 Gelificación, producción de kamaboko
- 1.7 Operaciones de moldeo
- 1.8 Swwari, modori y productos de picado
- 1.9 Procedimientos de pasteurización
- 1.10 Actividades: masas y concentrados proteicos del pescado

2 Operaciones de envasado y de embalaje

- 2.1 Manipulación y preparación de envases
- 2.2 Procedimiento de llenado
- 2.3 Sistemas de cerrado
- 2.4 Comprobaciones durante el proceso y al producto final
- 2.5 Maquinaria de envasado
- 2.6 Conservación en atmósferas modificadas
- 2.7 Etiquetado - técnicas de colocación y fijación
- 2.8 Equipos de embalaje
- 2.9 Actividades: operaciones de envasado y de embalaje

3 Preparación de platos cocinados y preparados de pescado

- 3.1 Aditivos, especies y condimentos de cocina
- 3.2 Técnicas de cocina
- 3.3 Moldeo, relleno y formado
- 3.4 Emulsionado - patés y pastas finas
- 3.5 Platos preparados
- 3.6 Operaciones de elaboración
- 3.7 Fritura de los productos del pescado

- 3.8 Controles de aceites de fritura
- 3.9 Operaciones de elaboración de platos preparados
- 3.10 Elaboración de salsas
- 3.11 Envasado de los platos precocinados
- 3.12 Envasado en atmósferas protectoras
- 3.13 Conservación de platos preparados
- 3.14 Actividades: preparación de platos cocinados y preparados de pescado
- 3.15 Cuestionario: cuestionario de evaluación
- 3.16 Cuestionario: cuestionario de evaluación